Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 6. Warszawa, 18 lutego 1928 roku. № 8.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. P. PETIT.

Nowe metody.[1]

(Odczyt, wygłoszony w Nancy dnia 16 listopada 1927 r. przez prof. P. Petit na Ogólnem Zebraniu b. Wychowańców szkoły piwowarskiej w Nancy).

(Dokończenie).

Przypomnę jeszcze spotrzeżnia Stockhausena przy myciu drożdży. W niektórych latach zauważyć się daje, niemal wszędzie, niedostateczny stopień odfermentowania. Świeże drożdże podnoszą go, jednak tylko na pewien krótki okres czasu, jednego lub dwu pokoleń. Niektóre browary przemywały drożdże w lodowatej wodzie z dodatkiem bardzo małej domieszki sody, zgodnie z zaleceniem berlińskich techników. W ten sposób rozpuszczała się chociaż część osadzonych na komórkach ciał białkowych i żywic.

Ale i w ten sposób osiągano podwyższenie stopnia odfermentowania też tylko czasowo. Stockhausen dowiódł, że w tym wypadku komórki przy zadrażdżaniu miały silniejszy ładunek elektryczny dodatni, który nie dopuszczał do tak szybkiego rozładowania, jak się rozladowywały białka brzeczki o ładunku ujemnym i przez to opóźniało się osadzenie drożdży. Lecz po jednem pokoleniu wpływ ten znikał i powracało szybkie osadzenie czego właśnie chciano uniknąć.

Te uwagi Stockhausena przypominają mi fakty zaobserwowane w różnych browarach, w których, tytułem doświadczenia, przemywano drożdże wodą z bardzo małą domieszką kwasu fosforowego. Większość zarzuciła ten sposób, gdyż powodował wyjątkowo powolne osadzanie się komórek. Mała tylko ilość browarów osiągnęła tym sposobem dobre wyniki, jedynie dlatego, że posługiwała się wodą bardzo wapienną, a składniki wapienne neutralizowały całkowicie lub znaczną część dodanego kwasu. Należy zaznaczyć, że przy górnej fermentacji drożdżaki znosiły zaledwie bardzo małą dawkę kwasu dodawanego do wody, a nieraz wprost do brzeczki. To samo dotyczyło pewnej ilości drożdży dolnych, gdyż dodawanie kwasu prowadziło do obniżenia PH.

Obserwowaliśmy oprócz tego jeszcze wiele innych ciekawych zjawisk, które niewątpliwie wyjaśnią nam studja nad koloidami.

W wypadkach kiedy drożdże rozwijały się w piwie już po wywiezieniu z browaru, niektóre piwa przez długi czas pozostawały mętne w innych zaś drożdże osadzały się a piwo było klarowne, że niemal cała zawartość naczynia mogła być spożyta. Jak z poprzedniego wynika, na osadzanie się komórek wpływa tu PH, a Stockhausen stwierdził, że wpływa ona również na zawartość drożdżaków. Dawni piwowarzy, w czasach dawnych, gdy sprzedawano jeszcze piwo w dzbanach, dodawali trochę cukru, żelatyny lub kleju, a czasem kwasu winowego. Cukier wzbudzał powtórną fermentację i wzmagał ciśnienie węglika, żelatyna ściągała powstałe komórki drożdżowe, a kwas winowy obniżał PH. Zdarzało się czasem, że w ten sposób osiągnięto pożądany punkt izoelektryczny i wówczas piwo było udane, równie często jednak nie utrafiono i pozostawał osad kłaczkowaty.

Tak samo mamy bardzo duże różnice w zachowaniu się piw zakażonych sarcynami lub bakterjami mlekowemi. Jedne, przy bardzo małym rozwoju tych fermentów, dają zmętnienie gęste, inne, które pod drobnowidzem wykazują bardzo dużo bakterji, posiadają tylko wadliwe zabarwienie zielonkawe lub też nieco opalizują. Praktyczne obserwacje wykazują, że w tym wypadku jest przyczyną nietylko PH i że liczyć się tu należy również z koloidami, bądź to z ilością cząsteczek w jednostce objętości, bądź też z obecnością innych koloidów, działających jako ochraniacze i nie dopuszczających do łączenia się i osadzania cząsteczek ciał białkowych.

Stwierdzamy tu na innej drodze doniosłą rolę, jaką odgrywają ciała białkowe w odporności piwa na zakażenie bakterjami, odporności tak cennej z punktu widzenia handlowego, gdyż w praktyce za odporne

[1]) Tłumaczenie z upoważnienia autora.

uważa się to piwo, które niezależnie od stopnia rozwoju, do jakiego doszły fermenty chorobotwórcze, potrzebuje długiego okresu czasu na powstanie zmętnienia, czyniącego je niemożliwem do sprzedaży. Oddawna już popierałem ten pogląd i jest mi miło, że teraz znajduje on potwierdzenie.

Nie będę dłużej rozwodzić się nad temi poglądami a chcę tylko podkreślić duże korzyści, jakie przedstawiają metody studjów, oparte na własnościach koloidów, a jednocześnie zaznaczyć do jakiego stopnia te studja są trudne i wymagają pracy i kompetencji.

Obecnie nie można się już zadawalniać mierzeniem PH sposobem tak mało pewnym, jak metoda kolorymetryczna i większość aparatów tak zwanych „przemysłowych", które dotąd zostały wypuszczone, pod pretekstem, że może niemi posługiwać się każdy. Zobaczycie Panowie nasze aparaty naprawdę precezyjne i pewne, które zbudowaliśmy ostatnio w naszem laboratorjum i przekonacie się, że wymagają one pracownika obeznanego z metodami pomiarów fizycznych i że nie można się niemi posługiwać gdzieś w kąciku warzelni lub piwnicy. Niezbędna jest obecnie rewizja wartości PH, którą do tej pory ogłaszano dla różnych stadjów produkcji, która spowoduje również konieczność rewizji wniosków opartych na dotychczasowych niepewnych określeniach. Tę pracę zaczynamy.

Rozumiem, że ten odczyt, zapewne dla wielu trudny do objęcia, może się wydać prawie niepokojącym, lecz zagadnienia, które poruszyliśmy, należą do najważniejszych (klarowanie, fermentacja, przechowywanie, gładkość, piankowatość i piana) i przypuszczamy, że nowe metody, oparte na własnościach koloidów, wiadomości fizyko - chemiczne, a także i studja optyczne pozwolą nam dotrzeć do lepszych rozwiązań, aniżeli te które dzisiaj znamy i stosujemy w praktyce. Niewątpliwie potrzeba będzie długich studjów wstępnych w laboratorjach, których rola będzie coraz większa.

Widzimy, co do tej pory nasze browary i nasze słodownie osiągnęły, jako rzeczywisty postęp posługując się jednocześnie badaniami naukowemi i spostrzeżeniami, poczynionemi przez praktyków. Piwa nasze dorównały conajmniej najlepszym w świecie. To nam wystarcza, ażeby nadal iść po tej samej drodze, po jakiej postępujemy od lat trzydziestu i dążyć, posługując się nowemi metodami lepiej przystosowanemi, do nowych zdobyczy postępu i jeszcze korzystniejszych dla naszego francuskiego przemysłu wysiłków.

NAJBLIŻSZE ZADANIE.

Postęp wiedzy technicznej, w ostatniem dwudziestoleciu, pomimo wojny i ciężkich zaburzeń ekonomicznych, uczynił skok, który zrealizował najśmielsze wizje fantastów.

Szybujemy dziś w przestworzach, rozmawiamy przez radjo na odległość tysięcy kilometrów, a jutro już będziemy w możności z własnego aparatu z Warszawy przyglądać się życiu ulicznemu w Nowym Jorku lub Miami.

To co kiedyś wydawało się niemożliwością, nieziszczalną fantazją poetów, stało się dziś tak proste, że dzieci budują sobie aparaciki groszowe do wysłuchiwania koncertów i odczytów w krajach odległych o tysiące kilometrów.

Dary te, nieoczekiwanie otrzymała ludzkość, od wielkich pionierów wiedzy, którzy w ciszy swoich laboratorjów oddawali się uciążliwej pracy, na którą z pewnem politowaniem spoglądał zawsze nierozumiejący ich ogół, obdarzony tak zwaną trzeźwością życiową i znajdujący się w ciągłym ruchu w ubieganiu się o dobra doczesne.

Wielkie odkrycia i wynalazki nieocenionej wprost wartości dałyby się cytować w nieskończoność. Przyjrzyjmy się chociażby tylko naszym maszy-

nom, gdzie rozum ludzki nakazał siłom przyrody wykonywać pracę, której z trudem podołałyby setki rąk ludzkich.

Z naszemi wygodnemi warunkami życia i pracy tak się otrzaskaliśmy, że rzadko przychodzi nam na myśl proste pytanie: gdzie, kiedy i kto dokonał tych cudów?

Ludzie wiedzy i tylko ludzie wiedzy dali podstawy tej ogromnej machinie, jaką dziś posługuje się człowiek w wielkiem zmaganiu się w walce o byt.

Cały przemysł z jego wprost nieprawdopodobnemi maszynami i metodami pracy szeroką ręką czerpał w nieprzebranej i wiecznie płodnej skarbnicy wiedzy, przyswajając sobie i przyspasabiając do swoich potrzeb jej wielkie zwycięstwa.

Stosunkowo niedawno dopiero piwowarstwo skierowano na tę jedyną i najkrótszą drogę — a jakie już stąd czerpie korzyści. Szereg stacji doświadczalnych, rozsypanych po całym świecie, podpatruje tajemniczą pracę komórki drożdżowej, dba o to, by inne jej w tej pracy nie przeszkadzały, bada sprzyjające i wrogie dla niej warunki, jej stosunek do kloidów, ładunku elektrycznego i t. d. i t. d. Nagromadzanie tych nieraz mało znaczących faktów, pozornie nie dających żadnej praktycznej korzyści, tworzy przeogromną skarbnicę, z której przyszłość dopiero wyciąga epokowe wnioski, buduje niezachwiane teorje, nowe metody i... nieobliczalne korzyści praktyczne rzuca światu przemysłowemu, jako hojny dar rozumu.

Niemcy, Anglja, Belgja, Francja, Szwajcarja, Czechosłowacja, Austrja — kroczą pod tym względem niezachwianie naprzód. Dziesiątki uczonych chemików, biologów, fizykochemików w zacisznych pracowniach zdala od codziennych trosk życia, w skupieniu pracują dla piwowarstwa, coraz ogłaszając światu nowe dla nas zdobycze. A co się dzieje u nas? Nas na tym froncie zupełnie niema. Nasi uczeni, których mamy, którzy pracę całego swego życia poświęcili przemysłowi piwowarskiemu, którzy w każdym innym kraju znaleźliby właściwy dla siebie warsztat pracy i możność niesienia tak potrzebnej naszemu piwowarstwu pomocy naukowej, lwią część swego czasu i energji tracą na pracę pedagogiczną, która jest jedynem zabezpieczeniem ich bytu.

Czy jest to właściwem, że nasi uczeni, zamiast spokojnej naukowej pracy w kierunku swej specjalizacji, stawiają dziś stopnie egzaminowanym dzieciakom i w codziennym kieracie pracy pedagogicznej zatracają energję i siły, mogące wydać stokroć pożyteczniejsze dla polskiego piwowarstwa i dla wiedzy polskiej wyniki.

Czy nasz przemysł piwowarski stoi na takim poziomie, ażeby miał prawo być aż tak rozrzutnym? Czy nie jest dzikiem marnotrawstwem zaprzepaszczanie największego skarbu, jaki ludzkość posiada, t. j. wiedzy.

Właściwy człowiek na właściwem miejscu jest jedyną mądrą zasadą, jaką kierować się tu trzeba, i jeżeli mamy właściwych ludzi to musimy dla nich stworzyć właściwe miejsca.

Czy jest do pomyślenia, że nadal będziemy tak jak dziś obywali się bez pomocy naukowej, lub prosili sąsiadów o kosztowną pomoc i radę. Czy nie stać nas na to, ażeby u siebie stworzyć ognisko nauki piwowarskiej, gdzieby nasi uczeni znaleźli spokojne warunki pracy i zamanifestowali naszą obecność wobec obcych krajów, gdzie od dziesiątków lat ogniska takie istnieją.

Wytwarzamy obecnie rocznie dwa miljony hektolitrów piwa ogólnej wartości 120 miljonów złotych, a w najbliższych latach podwoimy i potroimy produkcję.

Czy nie jest dziś już najwyższy czas przystąpić do stworzenia stacji doświadczalnej? Przy szczerej chęci i dobrej woli środki się dziś znajdą tak jak i w przyszłości znaleźćby się musiały. Sposób sfinansowania tych zamierzeń także dziś może nie jest zbyt trudny.

Chodzi głównie o decyzję o jedno słowo „Tak", a Piwowarska Stacja Doświadczalna wyrośnie jak z pod ziemi i będzie dla potomnych jednym więcej dowodem, że pokolenie, które przetrwało klęski wojenne, w ciężkim znoju odbudowy swojego kraju mierzyło siły na zamiary i złotemi zgłoskami zapisało się w historji polskiego piwowarstwa.

Z-et.

ZWIĄZEK POLSKIEGO PRZEMYSŁU ACETYLENOWEGO I TLENOWEGO.

Przy końcu roku ubiegłego powstał Związek Polskiego Przemysłu Acetylenowego i Tlenowego.

Celem Związku jest rozwój tych dziedzin techniki, które w konsekwencji prowadzą do rozszerzenia się przemysłu acetylenowego i tlenowego, jest więc Związek zrzeszeniem społecznem, dążącem przez pracę na polu naukowo-technicznem do osiągnięcia jaknajwiększego rozwoju gospodarczego.

Potanienie produkcji w przemyśle metalowym, jako wytwarzającym narzędzie pracy dla wszelkich innych gałęzi przemysłu, ma znaczenie pierwszorzędne. W tym względzie coraz większą rolę odgrywa spawanie metali.

Spawanie polega na łączeniu części metalowych przez stapianie krawędzi silnym płomieniem palnika acetyleno - tlenowego lub łuku elektrycznego z dodaniem tego samego materjału, tak że po spojeniu przedmiot jest jakby wykonany z jednego kawałka stali.

Spawanie, stosowane z początku do naprawy przedmiotów uszkodzonych, dziś stosuje się bardzo szeroko do fabrykacji zbiorników, rurociągów, kotłów, instalacji ogrzewniczych, wszelkich urządzeń przemysłu chemicznego konstrukcji żelaznych budowlanych, wagonów, okrętów, samolotów i samochodów. Niema dziedziny przemysłu metalowego, gdzie spawanie nie znalazłoby obecnie zastosowania, jednak szeroki ogół mało zna tę nową zdobycz techniki, bo do przemysłu spawanie weszło dopiero na początku bieżącego stulecia, a wzmożony jego rozwój datuje się od wielkiej wojny. Daleko bardziej popularne jest wśród laików cięcie żelaza i stali palnikiem acetylenowym, dzięki powodzeniu tego sposobu przy rozpruwaniu kas ogniotrwałych.

W zrozumieniu ważności spawania i cięcia metali palnikiem wszędzie na zachodzie utworzyły się Związki Acetylenowe.

Zadaniem tych Związków, jak i naszego Związku Przem. Acet. i Tlen., jest popieranie nauki spawania przez wydawanie fachowej literatury, szkolenie personelu technicznego i spawaczy, popieranie badań w obcych i własnych laboratorjach, dotyczących tak materjałów i urządzeń spawalniczych, jak i mechanicznych własności połączeń spawanych i ekonomiczności samej metody.

Polska, która pod względem konsumcji karbidu zajmuje V miejsce w Europie, nie miała dotychczas żadnej organizacji. Obecnie założono już dwa oddziały Związku w Warszawie (ul. Hortensja 6) i w Katowicach (ul. Pocztowa 16).

15 stycznia wydano pierwszy zeszyt miesięcznika technicznego „Spawanie i cięcie metali", który jest organem Związku i ma za zadanie szerzenie wiedzy o wszelkich metodach spawania, jak spawanie acetylenowe elektryczne i inne.

Związki acetylenowe zagranicą rozwijają się bardzo szybko i liczą po kilka tysięcy członków, wobec czego i nasz Związek czeka niewątpliwie piękna przyszłość.

ZMIERZCH PROHIBICJONISTÓW.

Pod tym nagłówkiem, Sir Wm. Bull, członek angielskiego parlamentu, pisze w prasie angielskiej co następuje.

„Kilka lat temu fanatyczny zwolennik wstrzemięźliwości publicznej wydał mapki gieograficzne, na których znaczna część lądów nosiła napis: „Prohibicja". Obecnie z krajów, w których jeszcze prohibicja obowiązuje, pozostały tylko dwa, t. j. Stany Zjednoczone i Finlandja. W Kanadzie, która ongiś była zupełnie „sucha", prohibicja została utrzymana w jednej tylko prowincji—Nowej Szkocji. Co dotyczy posiadłości angielskich, wyspa Stornoway po sześcioletnim prawie okresie prohibicyjnym powróciła do „wilgoci" w maju roku ubiegłego. W tym samym czasie zerwała z prohibicją Norwegja. Królewska komisja w Danji, studjująca od lat trzynastu zagadnienie alkoholu, doszła do wniosku, że wprowadzenie prohibicji byłoby niedopuszczalnem skrępowaniem wolności osobistej.

Turcja, prohibicjonistka od roku 1921, rozpoczęła produkcję napojów alkoholowych.

Bopal największe państewko mahometańskie w Indjach, po pięcioletniem doświadczeniu, zniosło prohibicję.

W Mardas i Bombaju napróżno starano się wprowadzić osuszenie".

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Sprzedaż piwa. Wpływy akcyzowe od piwa w styczniu 1928 roku wynosiły 748.000 zł. W grudniu 1927 roku spożycie piwa wynosiło mniej więcej 120.645 htl. to jest więcej o 12.258 htl. aniżeli w tymże miesiącu roku poprzedniego.

W roku 1927 sprzedaż piwa wynosiła:

Miesiące	1926	1927	Różnica
Styczeń	63278	78870	+ 15592
Luty	96091	98548	+ 2457
Marzec	102388	114516	+ 12128
Kwiecień . . .	131183	126451	— 4732
Maj	143411	130484	— 12927
Czerwiec . . .	188709	201357	+ 12648
Lipiec	203763	215539	+ 11776
Sierpień	157706	230315	+ 72609
Wrzesień . . .	148736	173522	+ 24786
Październik . .	133512	150320	+ 16808
Listopad	121684	125597	+ 3913
Grudzień . . .	108387	120645	+ 12258
Razem . .	1598848	1766164	+ 167316

Dodatek komunalny do podatku od wyrobu. Prosimy o jaknajśpieszniejsze zawiadomienie C. Z. P. P. i S., w których browarach pobierany jest obecnie 100% dodatek komunalny do państwowego podatku od wyrobu t. j. 40 zł. od każdych 1500 htl. brzeczki gorącej.

Nazwy piwa i chmielu. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 21 grudnia 1927 r. o zakazie używania czechosłowackich nazw regjonalnych (Dz. Ust. Nr. 7 z dnia 24.I.1928 roku).

Na podstawie art. 4 punku 3 ustawy z dn. 2 sierpnia 1926 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. R. P. Nr. 96, poz. 559) i w myśl p. II ust. 1, 2 i 4 protokółu końcowego do II protokółu dodatkowego z dnia 21 kwietnia 1926 roku do Konwencji Handlowej z dnia 23 kwietnia 1925 roku między Rzecząpospolitą Polską a Republiką Czechosłowacką (Dz. U. R. P. Nr. 111 z roku 1926, poz. 648) zarządza się co następuje:

§ 1. W handlu piwem na terytorjum Rzeczypospolitej Polskiej prawo posługiwania się nazwą regjonalną, miasta Pilzna zastrzega się wyłącznie dla browarów, które produkują piwo w okręgu m. Pilzna w Rzeczypospolitej Czechosłowackiej.

§ 2. W handlu chmielem na terytorjum Rzeczypospolitej Polskiej prawa posługiwania się nazwami regjonalnemi okręgów Żatec, Roudnice, Ustek, Duba, Trisice przysługuje jedynie tym producentom, którzy produkują chmiel na obszarze Rzeczypospolitej Czechosłowackiej w powyższych okręgach.

§ 3. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie w trzy miesiące od dnia ogłoszenia.

Prezes Rady Ministrów: J. PIŁSUDSKI.
Minister Przemysłu i Handlu: E. KWIATKOWSKI.
Minister Sprawiedliwości: A. MEYSZTOWICZ.

Składy hurtowe III kategorji. C. Z. P. P. i S zwracał się do Ministerstwa Skarbu ze skargą, że w wielu miejscowościach władze skarbowe odmawiają składom hurtowym wydawania świadectw przemysłowych III kategorji, na podstawie tego, że robotników i woźniców zaliczają do kategorji „subjektów handlowych", których ilość okólnik z dnia 8.VII.1927 r. L. DPO — 7281/III (Przem. Piw. Nr. 31 z 1927 roku) ogranicza do jednego przy uprawnieniu do korzystania ze świadectw III kategorji.

To samo dotyczy piwnic, które zaliczają do „pokojów, w których prowadzi się sprzedaż".

Obydwie interpretacje są mylne i w znacznym stopniu utrudniają handel piwem, narażając Skarb na poważne straty.

Uruchomienie browaru. Jak nas informują, uruchomiony zostaje browar w Porycku na Wołyniu należący do Hr. Czackiego.

Sacharyna. C. Z. P. P. i S. zwrócił się do Ministerstwa Skarbu z prośbą, ażeby odpowiedzialność za zawartość sacharyny w piwie ponosił browar, ale tylko wtedy, gdy próba piwa, w którem stwierdzono zafałszowanie, była brana w browarze lub w chwili wysyłki. Browar w żadnym razie nie może być odpowiedzialny za jakość piwa, jeżeli było ono butelkowane lub znajdowało się pewien czas u swoich odbiorców.

Zdarzył się fakt, że w piwie, zabranem ze składu hurtowego, stwierdzono zafałszowanie, a tegoż dnia dokonane badanie piwa, wziętego wprost z browaru, obecności sacharyny nie wykazało.

Wahania mocy brzeczki podstawowej. Do dziś jeszcze niektóre browary mają zatargi, wynikające z niewłaściwej interpretacji art. 5 ust. 2 ustawy o opodatkowaniu piwa, który brzmi: „Wahania zawartości ekstraktu w podstawowej brzeczce, z której wyrobiono badane piwo, są dopuszczalne w granicach 0,5 stopni cukromierza".

Jak już wielokrotnie wyjaśnialiśmy, wahania takie są dopuszczalne jedynie w tym wypadku, gdy moc brzeczki ustala się na podstawie rozbioru gotowego już, handlowego piwa, to jest przy wstecznem określaniu mocy brzeczki podstawowej.

Stąd wynika, że żadne wahania nie są dopuszczalne, jeżeli określa się moc brzeczki bezpośrednio w kotle, lub kadzi fermentacyjnej.

Walne Zebranie. Doroczne Walne Zebranie Związku Browarów Małopolski, Śląska Górnego i Cieszyńskiego odbędzie się w końcu tego miesiąca w Krakowie.

Laboratorjum Związku Właścicieli Browarów prosi przy nadsyłaniu wody lub piwa o wyraźne wskazanie czy chodzi o rozbiór chemiczny czy też biologiczny. Woda do rozbioru biologicznego winna być przesłana w naczyniu sterylizowanem. Do rozbioru chemicznego należy nadsyłać conajmniej 2 litry wody. Do przesyłki drożdży laboratorjum wysyła naczynia sterylizowane.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	1/II. 41 — 41.50 zł.
	7/II. 41.85 zł.
	10/II. 41.50 zł.
	13/II. 41.50 — 41.70 zł.
	14/II. 41.50 — 41.70 zł.
Bydgoszcz	9/II. 40 — 41 zł.
	13/II. 40 — 41 zł.
Katowice.	8/II. 49 — 51 zł.
	9/II. 49 — 51 zł.
	11/II. 49 — 51 zł.
	13/II. 49 — 51 zł.
	14/II. 49 — 52 zł.
Lwów.	9/II. 39 — 40 zł.
Poznań.	8/II. 39.50 — 41 zł.
	10/II. 39.50 — 41 zł.
	11/II. 39.50 — 41 zł.
	13/II. 39.50 — 41 zł.
Wilno.	10/II. 44 zł.
	14/II. 44 zł.
Gdańsk.	14/II. 11.50 — 13 flh.
Berlin.	8/II. 220 — 270 mk. n
	9/II 220 — 270 mk. n
	10/II. 225 — 278 mk. n.
	11/II. 220 — 270 mk. n.
	13/II. 220 — 270 mk. n.
	14/II 220 — 272 mk. n.
Hamburg	9/II. 12.15 flh. Dun. Ros.
	10/II. 12.15 flh. Dun. Ros.
	11/II. 14.15 flh. Dun. Ros.
	14/II. 12.30 flh. Dun. Ros.
	9/II. 11.97½ flh. La Plata
	10/II. 12.— flh. La Plata
	11/II. 12.05 flh. La Plata
	13/II. 12.10 flh. La Plata
	14/II. 12.12½ flh. La Plata
	9/II. 11.50 flh. Marokko
	10/II. 12.50 flh. Marokko
	11/II. 11.65 flh. Marokko
	13/II. 11.05 flh. Marokko
	14/II. 11.70 flh. Marokko
Chicago.	7/II. Malting 85 — 96 cts. za bushel
	8/II. Malting 88 — 94 cts. za bushel
	9/II. Malting 89 — 97 cts. za bushel
	10/II. Malting 88 — 96 cts. za bushel
	11/II. Malting 86 — 98 cts. za bushel
Nowy York.	7/I. Malting 100 cts. za bushel
	8/II. Malting 100 cts. za bushel
	9/II. Malting 101 cts. za bushel
	10/II. Malting 101 cts. za bushel
	11/II. Malting 101 cts. za bushel

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. zł. 60—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7.